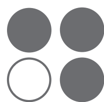
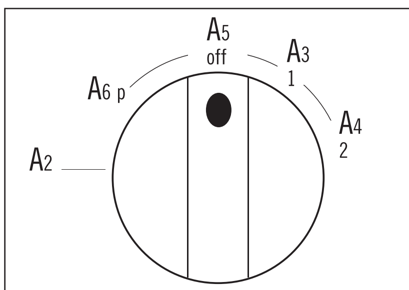
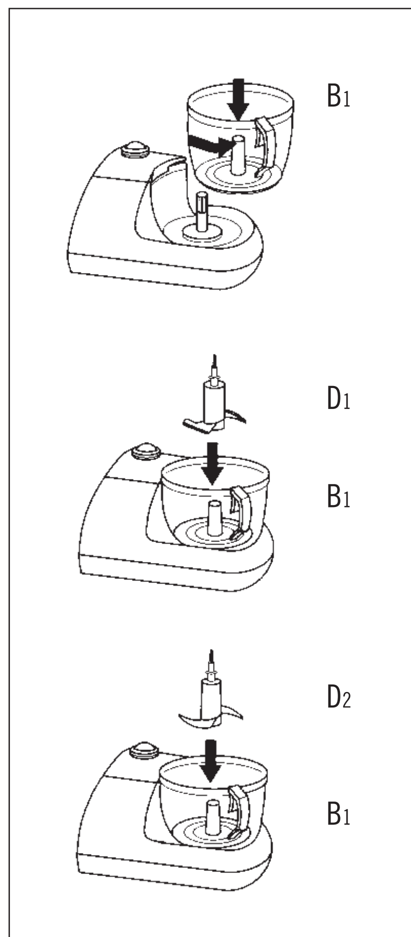
OSKAR *the best*

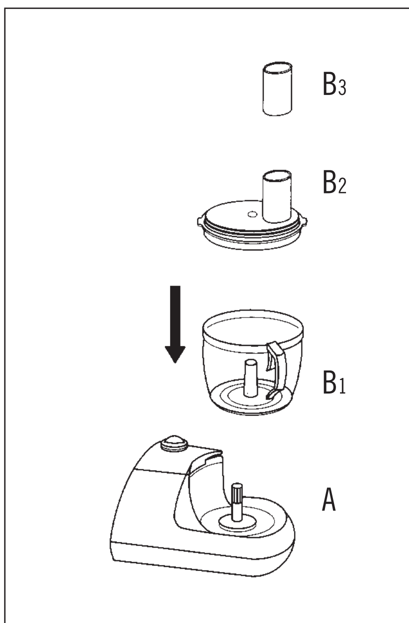


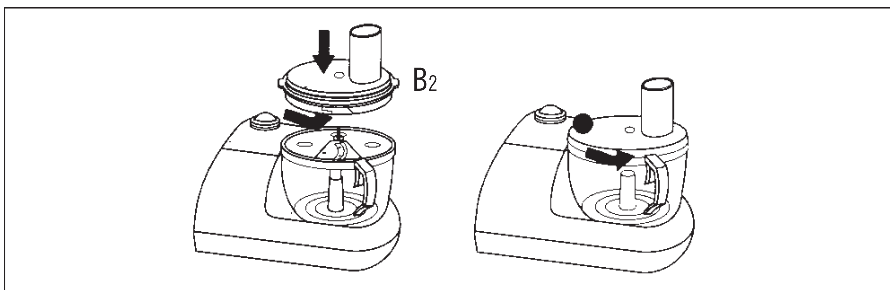
Typ 118-3/2012

Français/Deutsch

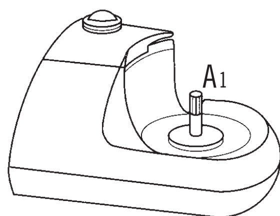

A5
off
A3
1
A6 p
A4
2
A2


B1
D1
B1
D2
B1

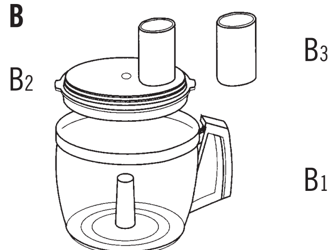

B3
B2
B1
A


B2

A



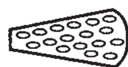
B



C



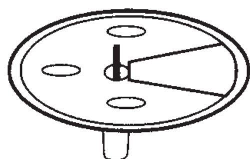
C_1



C_2
(fine,
moyenne,
grosse)

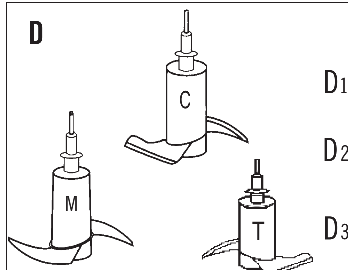


C_3



C_4

D

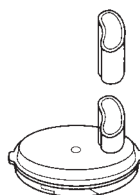


D_1

D_2

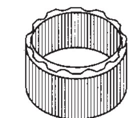
D_3

G

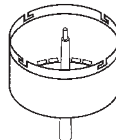


G_1

G_2

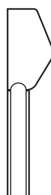


G_3

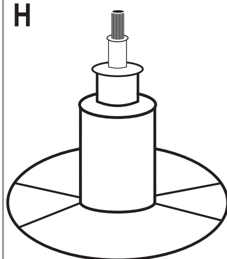


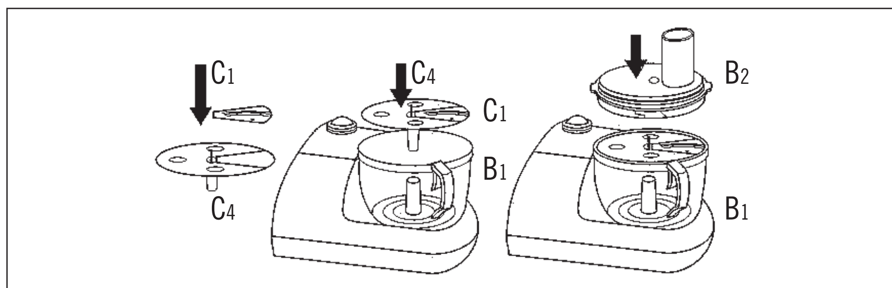
G_4

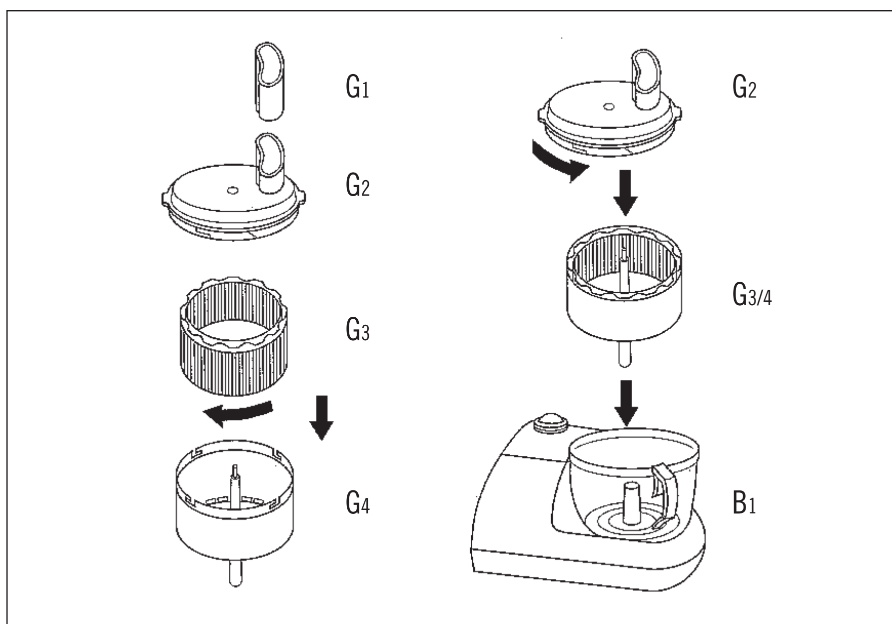
E

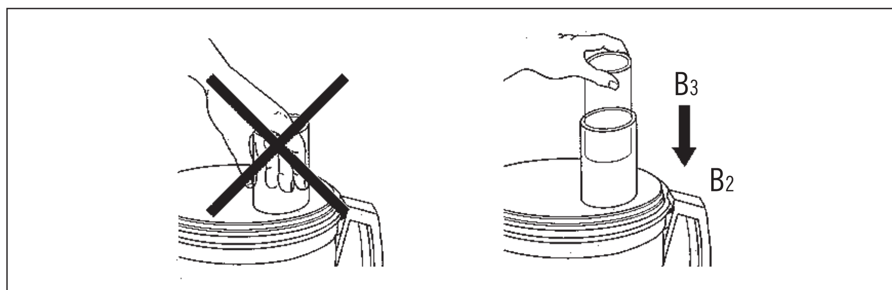


H




C1
C4
C1
C4
B1
B2
B1


G1
G2
G3
G4
G2
G3/4
B1


B3
B2

Chère cliente, cher client,

Vous venez d’acquérir OSKAR®. Pour faire connaissance, consacrez donc un petit quart d’heure à votre nouvel aide de cuisine.

Accordez lui une place fixe dans votre cuisine.

OSKAR® se fait un plaisir de vous seconder chaque jour. Il ne refuse pas d’être employé pour de petits travaux. Il hache volontiers une petite poignée de fines herbes ou prépare une simple sauce à salade. Il est ravi de vous faciliter la préparation d’un menu élaboré, il vous aide de l’entrée au dessert raffiné.

Il réalise aisément tout ce qui est mentionné dans les recettes. Mais il attend volontiers vos créations personnelles. Tous changements l’amusent.

Si vous n’êtes pas encore familiarisé avec OSKAR®, vous trouverez réponse à vos questions dans le présent manuel ou sur le DVD de présentation.

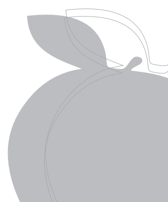
Pour dire simplement, les salades se font avec les râpes, les jus, avec la centrifugeuse évidemment et tout le reste peut se faire avec le couteau. Mais dans un esprit de qualité, vous obtiendrez de meilleurs résultats en vous aidant des accessoires adaptés. Avec OSKAR® c’est en forgeant que l’on devient forgeron.

En lisant attentivement le mode d’emploi, le maniement d’OSKAR® ne sera jamais un défi. OSKAR® n’est pas exigeant, toutes les pièces - naturellement sans le moteur - vont dans le lave-vaisselle.

Si vous avez une question ou un problème, vous pourrez en tout temps vous adresser à l’un de nos distributeurs dont vous trouverez les coordonnées dans le présent livret ou nous rendre visite lors d’une prochaine foire ou exposition.

Devenez-vous aussi un adepte et pour ce, une seule recommandation - sollicitez les services d’OSKAR® au quotidien.

Bon appétit.



Description de l'appareil

A = Bloc-moteur
A1 = Axe de transmission
A2 = Bouton de mise en marche / arrêt
A3 = Position 1, vitesse lente
A4 = Position 2, vitesse rapide
A5 = Position arrêt
A6 = Position "PULSE"

B = Ensemble cuve
B1 = Cuve
B2 = Couvercle
B3 = Poussoir gradué

C = Set de râpes
C1 = Eminceur
C2 = Râpes (fine, moyenne ou grosse)
C3 = Râpe à frites
C4 = Support de râpe

D = Set de couteaux
D1 = Couteau métallique
D2 = Mélangeur
D3 = Couteau TITAN (option)

E = Spatule en plastique

G = Centrifugeuse (option)
G1 = Poussoir centrifugeuse
G2 = Couvercle centrifugeuse
G3 = Filtre centrifugeuse
G4 = Porte-filtre centrifugeuse

H = Batteur à blanc / Emulsionneur

Que faire avant la première utilisation

Lisez attentivement le mode d'emploi. Apprenez à connaître l'appareil et ses accessoires. Lavez les différents accessoires à l'eau chaude.
Attention: le bloc-moteur ne doit en aucun cas être immergé, mais simplement nettoyé à l'aide d'un chiffon humide.

Première mise à contribution

Certaines pièces du moteur et du système d'entraînement ont été graissées. Il est possible qu'à l'occasion des premières mises à contribution une légère odeur se dégage suite à l'échauffement de ces graisses. Cette odeur disparaitra après quelques emplois ou vous laissez tourner votre appareil 2 minutes à vide.
Utilisez le bouton marche/arrêt (A2) afin de mettre en marche et arrêter OSKAR®. Si pour ce faire, vous utilisez le couvercle de sécurité, le frein moteur entrera en fonction et une légère étincelle peut éventuellement être perçue à l'arrière du moteur. (sans danger)

Caractéristiques techniques

Puissance: 600 W
L'appareil ne fonctionne pas si la cuve et le couvercle ne sont pas parfaitement disposés.
Lors de l'utilisation de la touche 'PULSE', un contrôle de votre préparation est possible.
La vitesse de travail se règle à l'aide du bouton marche/arrêt (A2) sur le dessus de l'appareil. (Position I ou position II).
Capacité de travail: 0.75 litre ou 600 grammes.

Mélanger / hacher / concasser ou pétrir

Accessoires utilisés
Ensemble cuve / couvercle / poussoir B
Couteau D1 ou D3 ou mélangeur D2.

Assemblage
Disposez la cuve B1 par-dessus l'axe A1 sur le bloc-moteur A et tournez dans le sens contraire de la montre jusqu'à fixation complète.
Posez l'accessoire désiré D1, D2 ou D3 sur l'axe A1.
Versez les aliments dans la cuve.
Positionnez le couvercle B2 ainsi que le poussoir B3 sur la cuve B1 et tournez dans le sens contraire de la montre jusqu'à fixation complète.

Mise en marche / arrêt
Tournez le bouton de mise en marche A2 sur la position **I** (A3) et augmentez la vitesse en tournant le bouton sur la position **II** (A4).
Si vous désirez contrôler la consistance, placez le bouton A2 sur la position "PULSE" A6.
Pour arrêter l'appareil, replacez le bouton de mise en marche/arrêt, sur la position Off A5.

Emulsionner / Battre

Accessoires utilisés
Ensemble cuve / couvercle / poussoir B
Batteur à blanc / Emulsionneur H

Assemblage / Mise en marche / arrêt
Comme mentionné au chapitre mélanger, hacher, concasser ou pétrir.

Râper / Emincer / Couper des frites

Accessoires utilisés
Ensemble cuve / couvercle / poussoir B
Support de râpe C4 + râpes C1, C2 ou C3

Assemblage
Disposez la cuve B1 par-dessus l'axe A1 sur le bloc-moteur A et tournez dans le sens contraire de la montre jusqu'à fixation complète.
Disposez la râpe C1, C2 ou C3 désirée sur le support de râpe C4.
Posez le support de râpe C4 muni de la râpe de votre choix sur l'axe A1.
Positionnez le couvercle B2 ainsi que le poussoir B3 sur la cuve B1 et tournez dans le sens contraire de la montre jusqu'à fixation complète.

Insertion des aliments
Vous devez introduire les aliments par l'ouverture du couvercle B2, après avoir enlevé le poussoir B3.
Attention: Pour râper les aliments, utilisez uniquement le poussoir B3, NE JAMAIS INSERER LES DOIGTS ou un autre objet dans la cheminée.

Mise en marche / arrêt
Tournez le bouton de mise en marche A2 sur la position I (A3) ou II (A4).
Pour arrêter l'appareil, replacez le bouton de mise en marche/arrêt, sur la position Off (A5).

Centrifuger

Accessoires
Cuve B1
Ensemble centrifugeuse G

Assemblage
Positionnez la cuve B1 par-dessus l'axe A1 sur le bloc-moteur A et tournez dans le sens contraire de la montre jusqu'à fixation complète.
Installez le filtre de la centrifugeuse G3 dans le porte-filtre centrifugeuse G4 et tournez le dans le sens de la montre jusqu'à fixation complète.
Positionnez le filtre G3 ainsi que le porte-filtre G4 sur l'axe A1.
Installez le couvercle de la centrifugeuse G avec le poussoir G1 sur la cuve B1 et tournez dans le sens contraire de la montre jusqu'à fixation complète.

Utilisation
Mettez en marche OSKAR sur la position I. Insérez fruits et légumes par l'ouverture du couvercle G2 après avoir enlevé le poussoir G1.
Poussez les aliments doucement, utilisez pour ce faire uniquement le poussoir G1, NE JAMAIS INSERER LES DOIGTS ou un autre objet dans la cheminée.
Laissez le temps à la centrifugeuse d'extraire le jus des fruits et légumes.
Une fois les fruits et légumes râpés, mettez OSKAR® sur la position II afin de les essorer.
Lorsque la centrifugeuse ne produit plus de jus, replacez le bouton de mise en marche/arrêt sur la position Off A5.
Si vous souhaitez passer beaucoup de fruits et légumes, il est conseillé de vider régulièrement le filtre G3.

Conseils pratiques

Liquides
Si vous travaillez avec des liquides, exercez une pression permanente sur le couvercle B2.
En 15 sec. mélanger jusqu'à 0.75 litre de soupe
En 15 sec. mélanger jusqu'à 0.8 litre de pâte à crêpes
En 30 à 45 sec. pétrir la pâte de votre choix
En 15 – 20 sec. hacher jusqu'à 400 g d'aliments (viandes et poissons sans os, pommes de terre, céleri, carottes, oignons, poireaux, épinards etc., ainsi que noix, noisettes, amandes et fromages durs).



Couteau métal: Pour hacher, mélanger, concasser, broyer et pétrir.
Pétrir les pâtes, broyer ou concasser les glaçons et les fruits congelés
(coupés en morceaux avant congélation).

Hacher fruits et légumes, noisettes, noix, amandes sucre etc.
Le chocolat noir ou les fromages à pâte dure sont également râpés avec le couteau métal.

Astuce: Pour la pâte, mettez tous les ingrédients dans la cuve. Mettez en marche sur vitesse 1. Versez doucement le liquide par la cheminée. Dès que la pâte forme une boule et roule autour de la cuve n'ajoutez plus de liquide, votre pâte est prête.



Couteau Titan: Pour hacher et mélanger
Utilisez le couteau Titan pour les viandes nécessitant une coupe précise, par ex. un tartare.
Cette lame très affutée vous sera très utile pour toutes les fines herbes, oignon, ail etc.
Astuce: Pour couper au mieux une gousse d'ail, faire tourner OSKAR® sur II et jeter la gousse d'ail par la cheminée dans l'appareil en marche.



Mélangeur: Cet ustensile vous permet d'insérer, dans une masse, des aliments ne devant pas être coupés.
Par exemple des lardons ou des raisins secs dans une pâte.



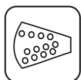
Batteur à blanc / émulsionneur : Battre des blancs d'œufs ou faire une crème chantilly.
Astuces: ne mettez pas le poussoir B3 dans le conduit du couvercle B2 afin de favoriser l'aération.
Pour le fameux dessert à 0 calorie, utilisez du lait 0% de matière grasse très froid.

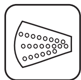


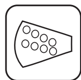
Eminceur: couper en rondelles ou en anneaux des légumes tels que concombres, oignons, poireaux, pommes, pommes de terre, choux etc.



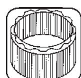
Râpe à frites: pour pommes-de-terre, oignons. Evitez les légumes dures tels que les carottes ou le céleri.







Râpes: Pour râper tous les fruits et légumes de votre choix.
Attention: Les fromages à pâte dure ou le chocolat noir doivent être coupés avec le couteau métal.
Astuces pour éminceur et râpes: Variez la position verticale ou horizontale des fruits et légumes dans la cheminé. Vous obtiendrez des résultats totalement différents selon la position.
La vitesse choisie sur OSKAR® et la pression exercée sur le poussoir B3 peuvent varier fortement le résultat obtenu.



Centrifugeuse: réalisez des jus avec tous les fruits et légumes de votre choix.

Nettoyage et entretien

Enlevez la prise d'alimentation électrique de votre OSKAR®. Enlevez les accessoires utilisés dans l'ordre contraire de leur installation et lavez-les sous l'eau chaude.
Attention: Le bloc-moteur ne doit en aucun cas être immergé mais simplement nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Nous vous conseillons de nettoyer la partie moteur ainsi que les accessoires directement après utilisation, ceci afin d'éviter une coloration possible des accessoires par des restes d'aliments.

Sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi et observez, pour votre sécurité, les indications y figurant.
Contrôlez si l'appareil OSKAR® peut fonctionner sur votre système électrique.
N'utilisez jamais OSKAR® à l'extérieur.
Ne faites jamais tourner OSKAR® à vide. (excepté pour procédure décrite sous «Première mise à contribution»)
Tenez OSKAR® hors de portée des enfants.
N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
Les couteaux et les différentes râpes sont extrêmement aiguisés, manipulez-les avec précautions.
Assurez-vous, avant la mise en marche d'OSKAR® que tous les accessoires sont correctement fixés et que le couvercle est bien fermé.
Pour introduire les différents aliments dans OSKAR®, n'utilisez que les poussoirs prévus à cet effet.
Lorsque des ingrédients sont coincés dans la cuve d'OSKAR®, veillez à mettre OSKAR® hors tension avant d'entreprendre quoi que ce soit.
Attendez l'arrêt total du moteur avant de démonter les différents accessoires.
Ôtez en premier lieu le couvercle, le couteau ou la râpe avant de vider la cuve d'OSKAR®.
Pour gratter la cuve, n'utilisez que la spatule en plastique fournie avec OSKAR®.
Lorsque vous n'utilisez plus OSKAR®, lorsque vous le nettoyez ou encore lorsque vous enlevez les différents accessoires, veillez à retirer le cordon de l'alimentation électrique.
Veillez à ce que les différents accessoires soient hors de portée des enfants.
N'immergez en aucun cas le bloc-moteur de votre OSKAR® dans de l'eau ou tout autre liquide.Lorsque le cordon d'alimentation de votre OSKAR® ou des accessoires présentent des défauts ou encore lorsque votre OSKAR® est tombé, ne le remettez plus en fonction. Les différentes réparations ne doivent être effectuées que par notre service après-vente.
Ne forcez jamais les différents systèmes de verrouillage de votre OSKAR®.

Que faire en cas de panne ou de question

Contrôlez si le cordon électrique est correctement positionné dans la prise électrique. Contrôlez si tous les accessoires ont été disposés correctement. Si votre appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez vous adresser à notre service après-vente.
Vous trouverez nos adresses sur la dernière page du présent manuel.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für einen OSKAR® entschieden. Nehmen Sie sich eine Viertelstunde Zeit, und machen Sie sich mit Ihrem neuen Küchenhelfer vertraut.

Geben Sie Ihm einen festen Platz in Ihrer Küche.

OSKAR® freut sich, wenn er Ihnen jeden Tag behilflich sein kann. Dabei stört es ihn nicht, wenn Sie ihn für kleine Dinge brauchen. Er hackt Ihnen gerne eine Handvoll Kräuter und ist beim Zubereiten einer einfachen Salatsauce für Sie da. Natürlich ist er auch begeistert, wenn er Ihnen bei einem „Gala-Menü“ von der Vorspeise bis zum raffinierten Dessert viel Arbeit abnehmen kann.

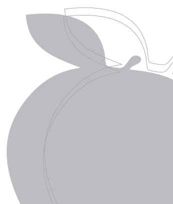
Alles, was unter den Rezepten aufgeschrieben ist, erledigt OSKAR® spielend. Gespannt ist er auch auf Ihre eigenen Kreationen, denn auch Ihm macht Abwechslung Spass.

Wir haben für Ihren Einsatz eine einfache Regel aufgestellt. Salate machen Sie mit den Raffeln. Säfte – ist ja klar – mit dem Entsafter und alles andere kann mit dem Messer erledigt werden. Klar erhalten Sie aber ein noch besseres Ergebnis, wenn Sie die extra entwickelten Zubehöre richtig anwenden. Auch bei OSKAR® macht Übung den Meister.

Wenn Sie die Handgriffe anhand der Gebrauchsanweisung einmal durchgehen, wird Ihnen der Umgang mit OSKAR® keine Mühe bereiten. OSKAR® ist sehr anspruchslos, Sie dürfen sämtliche Teile (natürlich ohne Motor) in die Abwaschmaschine stellen.

Bei Fragen oder Problemen können Sie sich zu jeder Zeit an einen in dieser Anleitung erwähnten Verteilers wenden.
Natürlich können Sie uns auch auf einer Messe besuchen.

Guten Appetit.



Gerätebeschreibung

A = Gerätegehäuse
A1 = Antriebswelle
A2 = Ein-/Ausschalter
A3 = Geschwindigkeitsstufe 1
A4 = Geschwindigkeitsstufe 2
A5 = Ein-/Ausschalter Position “Aus”
A6 = Ein-/Ausschalter Position “Pulse”

B = Arbeitsschüsselset
B1 = Arbeitsschüssel
B2 = Deckel mit Einfüllstutzen
B3 = Stopfer

C = Scheibenset
C1 = Arbeitsaufsatz zum Scheiben oder Ringe schneiden
C2 = Arbeitsaufsatz zum Reiben – fein, mittel, grob
C3 = Arbeitsaufsatz zum Schneiden von Pommes-frites
C4 = Arbeitsscheibe mit Scheibenhalter

D = Messer/Mischer (Mischer-Knethaken-Teigmesser)
D1 = Messer zum Hacken
D2 = Mischer zum Kneten/Rühren (separates Zubehör)
D3 = Titan Messer zu Hacken (separates Zubehör)

E = Schaber

G = Entsafterset (separates Zubehör)
G1 = Stopfer
G2 = Deckel mit Einfüllstutzen
G3 = Entsaftersieb
G4 = Halter für Entsaftersieb

H = Schwingscheibe / Sahnescheibe /Eiweiss-Schläger

Was vor dem ersten Gebrauch zu tun ist

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Lernen Sie das Gerät und seine Zubehörteile kennen. Reinigen Sie die Zubehörteile in heissem Wasser.
Achtung: Gerätegehäuse nicht in Wasser eintauchen, nur feucht abwischen.

Erstmalige starke Belastungen

Motor- und Antriebseinheit sind fabrikseitig teilweise geschmiert. Bei erstmaligen starken Belastungen kann durch Erwärmung dieser Schmiermittel ein unangenehmer Geruch entstehen. Nach einigen Einsätzen verschwindet diese Wahrnehmung, oder lassen Sie das Gerät 2 Minuten auf Stufe 2 leer laufen.
Benutzen Sie zum Ein- und Ausschalten den dazu geeigneten Knopf A2. Das Ein- und Ausschalten über eine Deckeldrehung B2 belastet die Motorbremse und erzeugt im Gerät einen kleinen Funken (ohne Gefahr).

Technische Besonderheiten

Leistung: 600 W
Das Gerät funktioniert nicht, wenn die Arbeitsschüssel und deren Deckel nicht ordnungsgemäss aufgesetzt und verriegelt sind. Mit der Benutzung der Pulstaste ist eine Kontrolle des Ergebnisses während des Arbeitsvorganges möglich. Die Arbeitsgeschwindigkeit lässt sich über den Geschwindigkeitsregelknopf auf Stufe 1 oder Stufe 2 regulieren.
Fassungsvermögen der Arbeitsschüssel: 0,75 Liter oder 600 g feste Lebensmittel.

Rühren / Kneten / Hacken

Zubehör
Arbeitsschüsselset B
Messer D1 oder D3 oder Mischer D2

Zusammensetzen

Setzen Sie die Arbeitsschüssel B1 über die Antriebswelle A1 auf das Gerätegehäuse A und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn bis sie einrastet.

Stecken Sie das Messer D1 oder den Mischer D2 über die Antriebswelle A1 in der Schüsselmitte.
Füllen Sie die Nahrungsmittel in die Schüssel.
Setzen Sie den Deckel B2 mit dem Stopfer B3 auf die Arbeitsschüssel B1 und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis er einrastet.

Inbetriebnahme / Ausschalten
Drehen Sie den Ein-/Ausschalter A2 zunächst auf die Geschwindigkeitsstufe "1"/A3 und erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit falls nötig indem Sie auf Stufe "2"/A4 schalten.
Wenn Sie das Ergebnis während des Arbeitsvorganges über den Pulse kontrollieren möchten, drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position "P"/A6.
Zum Abschalten des Gerätes drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position "OFF"/"0"/A5.

Schwingscheibe / Sahnescheibe H wird gleich eingesetzt wie Messer und Mischer

Reiben / Scheiben schneiden / Pommes-Frites schneiden
Arbeitsschüssel B
Arbeitsscheibe C4 + Arbeitsaufsätze C1 / C2 / C3

Zusammensetzen
Setzen Sie die Arbeitsschüssel B1 über die Antriebswelle A1 auf das Gerätegehäuse A und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn bis sie einrastet. Befestigen Sie den entsprechenden Aufsatz C1/C2/C3 auf der Arbeitsscheibe C4. Stecken Sie die Arbeitsscheibe C4 über die Antriebswelle A1 in der Schüsselmitte. Setzen Sie den Deckel B2 mit dem Stopfer B3 auf die Arbeitsschüssel B1 und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis er einrastet.

Lebensmittelzugabe
Über den Einfüllstutzen auf dem Deckel B2 können Sie das in passende Stücke geschnittene Obst und Gemüse einfüllen.
Achtung: verwenden Sie zum Nachstopfen nur den Stopfer B3. Niemals mit den Fingern nachstopfen.

Inbetriebnahme / Ausschalten
Drehen Sie den Ein-/Ausschalter A2 zunächst auf die Geschwindigkeitsstufe "1"/A3 und erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit falls nötig indem Sie auf Stufe "2"/A4 schalten. Zum Abschalten des Gerätes drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position "OFF/"0"/A5

Entsaften

Zubehör
Arbeitsschüssel B
Entsafterset G

Zusammensetzen
Setzen Sie die Arbeitsschüssel B1 über die Antriebswelle A1 auf das Gerätegehäuse A und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn bis sie einrastet. Setzen Sie das Entsaftersieb G3 in den Halter für das Entsaftersieb G4 ein und drehen Sie im Uhrzeigersinn bis es einrastet. Stecken Sie den Halter für das Entsaftersieb G4 mit dem eingesetzten Entsaftersieb G3 auf die Antriebswelle A1 in der Schüsselmitte. Setzen Sie den Deckel G2 mit dem Stopfer G1 auf die Arbeitsschüssel B1 und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis er einrastet.

Lebensmittelzugabe
Über den Einfüllstutzen auf dem Deckel G2 können Sie das in passende Stücke geschnittene Obst und Gemüse einfüllen.
Achtung: verwenden Sie zum Nachfüllen nur den Stopfer G1. Niemals mit den Fingern nachfüllen

Inbetriebnahme / Ausschalten
Drehen Sie den Ein-/Ausschalter A2 zunächst auf die Geschwindigkeitsstufe “1”/A3 und geben Sie Gemüse und Früchte in den Einfüllstutzen. Stossen Sie Gemüse und Früchte nur langsam runter. Lassen Sie OSKAR® Zeit, so viel Saft wie möglich rauszuholen.
Wenn Früchte und Gemüse vollständig geraffelt sind, OSKAR® auf Stufe 2 Stellen bis kein Saft mehr rauskommt. Zum Abschalten des Gerätes drehen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position “OFF/“0”/A5.
Falls Sie viel Saft herstellen möchten, empfehlen wir das Entsaftersieb G3 regelmässig zu reinigen.

Praktische Tipps

Flüssigkeiten
Wenn mit viel Flüssigkeit gearbeitet wird, den Deckel am Einfüllstutzen leicht zudrücken. Man vermeidet damit Über- und Ausfliessen.

Sie können:
In 15 Sek. bis zu 0.75 Liter Suppe mixen / rühren
In 15 Sek. bis zu 0,8 Liter Waffelteig herstellen
In 30 bis 45 Sek. Jeden beliebigen Knetteig zubereiten
In 15 bis 20 Sek. bis 400 g Lebensmittel hacken und zwar Fleisch/Fisch gekocht oder roh aber ohne Knochen, hartes Gemüse wie Kartoffeln, Sellerie, Rüben, weiches Gemüse wie Zwiebeln, Lauch, Spinat, Obst, Trockenobst, Nüsse, Hartkäse.



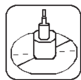
Metalmesser
Zum hacken, mischen, mahlen und kneten.
Teig kneten, Eiswürfel oder gefrorene Früchte zerkleinern. Nüsse, Mandeln usw. mahlen Hartkäse und schwarze Schokolade werden ebenfalls mit dem Metalmesser gerieben.
Tipp: Beim Teig kneten, alle Zutaten in den Behälter geben. Auf Stufe 1 laufen lassen. Die Flüssigkeit nur langsam durch den Einfüllstutzen eingiessen. Sobald der Teig eine Kugel bildet und sich im Behälter dreht, keine Flüssigkeit mehr dazugeben, ihr Teig ist fertig.



Titanmesser
Verwenden Sie das Titanmesser für ein feines Tartar oder um Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie oder Zwiebeln fein zu hacken.
Tipp: Um eine einzige Knoblauchzehe fein zu schneiden, diese ins laufende Gerät durch den Einfüllstutzen reinwerfen.



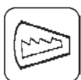
Mischer
Der Mischer erlaubt es zum Beispiel Weinbeeren oder Speckwürfeli in eine Masse rein zumischen ohne, dass diese zerschnitten werden.



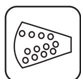
Schwingscheibe / Sahnescheibe / Eiweiss Schläger
Eiweiss oder Sahne steif schlagen oder eine luftige Mousse hinzaubern.
Tipp: Den Stopfer B3 nicht einsetzen so dass mehr Luft dazu kommt.
Für den O-Kalorien Dessert der Ihnen gezeigt wurde, nur sehr kalte 0%Fett Milch verwenden.



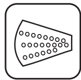
Scheibchenschneider
Kann Scheiben oder Ringe ergeben, je nachdem wie Gemüse oder Früchte reingelegt werden.
Gurken, Zwiebelringe, Lauchringe, Äpfel, Kartoffeln usw.

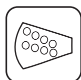


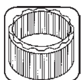
Pommes-frites Schneider
Sie können auch mit diesem Aufsatz viele verschiedentliche Früchte und Gemüse schneiden.
Vermeiden Sie aber zu harte Zutaten.



Raffeln
Hier haben Sie freie Gemüse und Früchte Wahl.
Achtung! Hartkäse und Schokolade werden nicht mit den Raffeln gerieben, sondern mit dem Metalmesser.







Entsafter
Sie können damit fast alle Früchte und Gemüse entsaften.

Reinigung

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie die Zubehörteile in entgegengesetzter Reihenfolge ab. Reinigen Sie die Zubehörteile im Spülwasser.
Achtung, Ausnahme: Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen. Es empfiehlt sich, Zubehörteile und Gerätegehäuse sofort nach Gebrauch zu reinigen, da ein Antrocknen der Reste die Reinigung erschwert und es insbesondere beim Entsafter zu Verfärbungen der Zubehörteile kommen kann.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, und beachten Sie zu Ihrer Sicherheit stets alle Sicherheitshinweise. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben und Kinder fernhalten.
Verwenden Sie nur die originalen Zubehör- und Ersatzteile. Da das Messer und die Arbeitsscheiben sehr scharf sind, ist im Umgang mit diesen besondere Vorsicht geboten. Achten Sie stets darauf, dass alle Zubehörteile ordnungsgemäss aufgesteckt und eingerastet sind und dass der Deckel verschlossen ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Verwenden Sie zum Nachfüllen von Nahrungsmitteln während des Betriebes ausschliesslich den dafür vorgesehenen Stopfer. Wenn Nahrungsmittel den Einfüllstutzen verstopfen, schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Abhilfe schaffen. Vergewissern Sie sich, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie einen neuen Arbeitsgang starten. Fassen Sie niemals sich (noch) drehende Teile des Gerätes an. Achten Sie darauf, dass der Motor völlig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie die Zubehörteile abnehmen. Entfernen Sie zuerst Messer, Arbeitsscheiben usw. bevor Sie die Arbeitsschüssel leeren. Verwenden Sie zum Ausschaben nur den Originalschaber.
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Zubehörteile aufsetzen oder abnehmen, das Gerät reinigen, das Gerät nicht benützen. Bewahren Sie die Zubehörteile stets an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf. Tauchen Sie das Gerätegehäuse (Motor) nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Sollte es zu Beschädigungen an Kabel, Stecker oder Zubehörteilen kommen, das Gerät zu Boden fallen oder irgendwelche Störungen auftreten, nehmen Sie das Gerät nicht mehr in Betrieb. Reparaturen, auch Erneuerung von Kabel und Stecker, dürfen nur vom zuständigen Fachpersonal durchgeführt werden. Versuchen Sie niemals, das Verriegelungssystem ausser Kraft zu setzen.

Was zu tun ist, wenn das Gerät nicht funktioniert
Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker ordnungsgemäss in der Steckdose steckt. Sollte das Gerät trotz ordnungsgemässem Netzanschluss nicht funktionieren, überprüfen Sie, ob ein Zubehörteil nicht richtig aufgesetzt oder nicht eingerastet ist. Sollte das Gerät trotzdem nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die entsprechenden Adressen finden Sie auf der letzten Seite dieser Gebrauchsanweisung.

Service après-vente
Kundendienst


Suisse – Schweiz

PRODEMO SA
Clos Donzel 4
CP 172
CH-2114 Fleurier

Tél. +41 (0)32 861 41 00
Fax +41 (0)32 861 43 07
E-mail info@prodemo.com
www.oskar-the-best.ch


Deutschland, Österreich, Luxembourg

PROVERA Warenhandels GmbH
Am Riederloh 4a
DE-87600 Kaufbeuren

Tel. +49 (0)8341 10 00 53
Fax +49 (0)8341 10 11 61
E-Mail info@provera.de
www.provera.de


France

PRODEMO SA (France)
B.P. 202
FR-25303 Pontarlier

Tél. +33 (0)3 39 88 00 42
Fax +41 (0)32 861 43 07
E-Mail france@prodemo.com